

MENU

(à partir de 17 personnes)

26 euros (hors boissons)
(hors dimanche et jours fériés)
Automne

Supp : 3 amuses bouches par personne = 5,00 euros.

-

Entrées

-Blinis aux courgettes rôties, tomates séchées et parmesan, aiguillettes de volaille panées au sésame.

Ou

-Velouté du moment parfumé au curcuma, quenelle de chantilly au saumon fumé, croûtons briochés au thym.

Ou

-Toast céréales, terrine de campagne maison, compotée d'oignons, gratiné au munster.

-

Plats

-Pastilla de bœuf aux petits légumes, sauce bordelaise, accompagnements de saison.

Ou

-Dos de lieu en croûte parfumé aux fines herbes, sauce mouclade au nori, accompagnements de saison.

Ou

-Ballotin de suprême de volaille, garnis aux épinards et pomme, sauce calvados, accompagnements de saison.

-

Supp : assiette de fromages (brie et munster) = 6,00 euros.

-

Desserts

-Île flottante parfumée aux zestes d'agrumes, crème gourmande vanille, opaline aux amandes torréfiées.

Ou

-Clafoutis de fruits de saison, chantilly spéculoos.

Ou

-Choux craquelin, glace tiramisu et sauce chocolat à l'orange.

*gâteau anniversaire (fruits de saison ou chocolat) ou pièce montée à la demande (3,00€ de supplément par personne).

Entre 17 à 25 personnes : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert (*choix identique pour le groupe entier*).

Plus de 25 personnes : 2 entrées + 2 plats + 2 desserts (*au choix maximum*)

! Notre équipe travaillant uniquement des produit frais, nous demandons confirmation du menu 10 jours avant la date de la réception, pour honorer votre demande. !